

## MALVASIA ISTRIANA - Friuli Isonzo DOC

# Bellanotte



Malvasia istriana, dal bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Il bouquet è molto gradevole, fine, spazia da note di fiori di campo ed erbe aromatiche a toni di fieno, susina bianca, albicocca, mela (che tenderà alla cotogna quando sarà più matura), bei riverberi minerali. Al palato mostra tutta la sua freschezza e vivacità espressiva, proponendo sensazioni che stimolano l'appetito, sapidità, frutto agrumato che ritorna e finale di buona lunghezza con ricordi di pompelmo e albicocca. Da servire attorno ai 10 °C con carne di manzo leggermente affumicata, petto d'oca conservato, risotto ai cannolicchi, tagliolini al nero di seppia, branzino all'aneto in cartoccio, canocchie al vapore, provatela con il prosciutto di Sauris o, se non lo trovate, con il San Daniele.

With a beautiful yellow color and light green reflections, the Bellanotte Malvasia bouquet offers an enticing range of wildflowers and herbal notes of hay, plum, white apricot, apple and quince, all framed by beautiful minerality. On the palate the wine has a freshness and vivacity of expression with fruity, citrus, grapefruit and apricot flavors and a long, lingering finish. Serve at around 10 °C with lightly smoked poultry, seafood pastas and risottos, sea bass, shrimp, shellfish, and prosciutto.

Malvasia Istriana mit schönen Strohgelbfarbe und grünlich. Bouquet ist sehr angenehm, fein, geht vom Wiesenblumen und Kräuter bis zum Heu, weißer Pflaume, Aprikose, Apfel (Quitten, wenn sie reifer ist), schöne mineralische Rückwirkung.

Zum Geschmack zeigt die Frische und Lebendigkeit und bietet Empfindungen, die guten Appetit anregen. Geschmack, Zitrusfrüchte, dass zurückkommt und Ende von guter Länge mit Aromen von Pampelmuse und Aprikosen.

Servieren bei 10 °C mit Rindfleisch leicht geräuchert, Gänsebrust, Risotto mit Schwertmuscheln, Tintenfisch Nudeln, gebratenem Wolfsbarsch, Heuschreckenkrebs; kosten Sie mit Schinken vom Sauris oder, wenn es nicht finden mit San Daniele Schinken.



<b>Qualifica</b>	<b>DOC Friuli Isonzo</b>
<b>Zona di produzione</b>	<b>Comune di Farra d'Isonzo (GO)</b>
<b>Clima</b>	<b>Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte</b>
<b>Terreno</b>	<b>Calcareao con presenza di ghiaie</b>
<b>Altitudine</b>	<b>50 m s.l.m.</b>
<b>Vitigni</b>	<b>Malvasia Istriana</b>
<b>Resa di produzione</b>	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b>	<b>60 anni</b>
<b>Tecnica di vinificazione</b>	<b>Fermentazione termoregolata</b>
<b>Invecchiamento</b>	<b>In acciaio per 5 mesi</b>
<b>Affinamento</b>	<b>In bottiglia per 5 mesi</b>
<b>Colore</b>	<b>Bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini</b>
<b>Olfatto</b>	<b>Bouquet variegato di grande piacevolezza</b>
<b>Sapore</b>	<b>Buona acidità e ad un corredo fruttato ampio e coinvolgente</b>
<b>Gradazione alcolica</b>	<b>13% vol.</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Conservazione</b>	<b>Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C</b>
<b>Abbinamento</b>	<b>Branzino all'aneto in cartoccio, canocchie al vapore, oppure con il prosciutto di Sauris</b>

Qualification	DOC Friuli Isonzo
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravel
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Malvasia
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	60 years
Vinification	Fermentation temperature controlled
Ageing	Steel 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Straw yellow color with slight greenish tones
Bouquet	Complex, fruit, herbal and mineral notes
Palate	Broad range of fruit flavors with crisp acidity
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Match: Sea bass, shrimp, prosciutto

Anbaugebiet	DOC Friuli Isonzo
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Malvasia Istriana
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	60 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Strohgelbe Farbe, grünlich
Geruch	Buntes Bouquet sehr angenehm
Geschmack	Gute Säure breite und einnehmend Fruchtigkeit
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Gebratenem Wolfsbarsch, Heuschreckenkrebs gedämpft, Rohschinken vom Sauris